



## **Menu Świąt Wielkanocnych 2019 r**

### **Piątek 19.04.19 r.**

Godz. 18.00 – 20.00

#### **Obiadokolacja**

*Serwowane do stolika*

#### *Zupa*

Zupa ze świeżych pomidorów z nutą świeżej bazylii z dodatkiem lanych klusek

#### *Danie Główne*

Filet z soli w złocistej panierce podany z bukietem warzyw julienne oraz surówką z kiszzonej kapusty i puree śmietankowym w sosie porowym

#### *Kompot*

Cena 50 zł / osoba

### **Sobota 20.04.19**

Godz. 09.00 – 11.00

#### **Śniadanie**

*Serwowane do stolika*

Wędlina, ser żółty, twaróg, pomidor, ogórek, papryka, jajecznica z 2 jaj , kawa , herbata, pieczywo, masło.



Godz. 15.00 – 17.00

Obiad

Serwowany do stolika

*Zupa*

Barszcz czerwony staropolski z suszonym podgrzybkim , ziemniakami i natką pietruszki.

*Danie Główne*

Roladka z dorsza marynowana z dodatkiem rozmarynu podana z ziemniakami z wody i surówką z kapusty pekińskiej.

**Niedziela 21.04.19**

Godz. 9.00 – 11.00

Śniadanie Wielkanocne

Uroczyste śniadanie w formie bufetu szwedzkiego, na którym znajdzie się święconka oraz smakołyki z jajek w różnych odstonach w towarzystwie rzeżuchy, baranków, makowców, mazurków i tradycyjnej kiełbasy z ćwikłą i chrzanem. Nie zabraknie też mięs pieczystych i swojskich wędzonek oraz wędlin a także pysznego pasztetu. Zwieńczeniem Wielkanocnego stołu będzie tradycyjny barszcz biały na wędzonce z jajkiem świętecznym.

Obiad Wielkanocny

Godz. 14.00 – 16.00

Serwowany do stolika

*Przystawka*

Marynowany śledzik na pumperniklu w towarzystwie cebulki i świeżego kopru.

*Zupa*

Tradycyjny Żurek z suszonym grzybem i wędzonką.

*Danie główne*

Ćwiartka kaczki z pieczonym jabłkiem w jasnym sosie pomarańczowym podana na modrej kapuście z ziemniakami w ziołach.

*Deser*

Mus waniliowy z owocami i sosem czekoladowym.



Kolacja

Godz. 18.00 – 20.30

*W formie bufetu szwedzkiego*

Pieczona szynka podana z kaszą gryczaną w sosie własnym oraz surówką z białej kapusty.

Bigos staropolski na gęsinie w towarzystwie suszonej śliwki i świeżych ziół.

Smalec, swojski chleb , pasztet z wieprzowiny i podrobów, wędzonki własnego wyrobu, mięsa pieczone, wiosenna sałata , marynaty, ogóreczki, grzybki, marynowana dynia.

Aromatyczne wino grzane.

**Drugi dzień Świąt**

**Poniedziałek 22.04.19**

Śniadanie

Godz. 9.00 – 11.00

Uroczyste śniadanie w formie bufetu szwedzkiego gdzie będzie można znaleźć takie smakołyki jak : wędzone ryby, jajka faszerowane, mięsa pieczone w tym rolady i domowe paszety pachnące rozmarynem i jałowcem . Nie zabraknie też tradycyjnej pieczonej białej kiełbasy z cebulą i wędzoną śliwką , także jajecznicę na bekonie i sadzonych jaj .

Na stole znajdą się również świąteczne ciasta.

Obiad

Godz. 14.00 – 16.00

*Serwowany do stolika*

*Zupa*

Rosół z kury wiejskiej z makaronem , warzywami i świeżą natką pietruszki.

Danie główne

Karczek wieprzowy pieczony metodą Sous-vide w sosie pieczeniowym podany z warzywami blanszowanymi i kaszą pęczak z nutą świeżego kopru.

*Deser*

Deser lodowy z bitą śmietaną i bananami.

Kolacja

*Serwowana do stolika*



Godz. 18.00 – 20.00

*Przystawka*

Śledź po Kaszubsku podany na pieczonym ziemniaku.

*Danie główne*

Gotowana potrawka z kurczaka w sosie słodko - kwaśnym podana z ryżem i mix sałat.

Kompot.

**Cena za wszystkie powyższe dania od soboty do poniedziałku włącznie: 420 zł/osoba**

